

日本の春は『庄や』の味覚で!!

初鯉や桜鯛ほか全9品

全国98店舗で3月限定メニュー



▲ 板前が仕立てるこの時季に味わいたい料理

株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、全国の板前がいる町の酒場『庄や』98店舗にて、3月限定の「旬メニュー」全9品の提供を開始します（一部店舗を除く）。提供期間は2026年3月1日（日）から3月31日（火）までの期間限定。初鯉をはじめ、桜鯛、生しらす、ホタルイカなど、春の訪れを感じさせる海の幸を中心に、板前が一品一品真心込めて仕立てます。

昨今、温暖化などで曆通りに四季を感じる事が難しくなりつつある日本。『庄や』は創業以来、「旬を楽しむ文化」を大切に、毎月その季節ならではの旬の味覚を板前仕込みの料理で提供してきました。これからも厳選した旬の素材を、熟練の板前が多彩な調理法で仕立て、「今、この時」の季節を届けます。

※本文中の表示価格は全て税込み。

※天候や市場の状況により商品内容を急きょ変更する場合があります。

日本の春を 『庄や』で感じよう

3月旬メニューで注目してほしいのは海の幸。まずは、春から初夏にかけて黒潮に乗って北上する、春の風物詩の初鯉です。グループ会社で、創業80年を超える豊洲市場の老舗仲卸「米川水産」が、自信を持って店舗に直送する鮮度の良い初鯉を、板前が「初かつお 刺身」と「漬け」（各750円）に仕立てます。この時季ならではの引き締まった赤身と、瑞々しくさっぱりとした旨味が楽しめます。



▲ 初かつお 刺身（下）又は 漬け（上）



▲ 桜鯛の柚庵焼き



▲ 生しらす刺身



▲ ホタルイカと菜の花の酢味噌和え

また、桜の季節に水揚げされる真鯛は、産卵期を控えてほんのり桜色に染まることから“桜鯛”と呼ばれます。今春は板前がひと手間加え「桜鯛の柚庵（ゆうあん）焼き（680円）」で提供。刻み柚子が爽やかに香り、桜鯛の繊細な甘みをより一層引き立てる逸品です。鮮度が命の「生しらす刺身（450円）」もこの季節ならではの、ぷりっとした食感とともに、やさしい甘みと磯の香りがふんわりと広がります。さらに、「ホタルイカと菜の花の酢味噌和え（550円）」は、濃厚なホタルイカの旨味と、菜の花のほろ苦さを酢味噌が包み込み、春の余韻を残します。このほか、「竹の子 土佐煮（480円）」や「山菜天布羅盛り（620円）」、「新玉葱と桜海老の春香るサラダ（580円）」、「菜の花と竹の子の玉子とじ（580円）」、「春キャベツの回鍋肉（680円）」といった、まさに春爛漫の全9品をラインナップします。

春の味覚には春限定の日本酒を



『庄や』は、全国の蔵元から直送される日本酒からも春を感じさせます。3月の日本酒は、山形県より季節限定の2種を用意します。「出羽桜 桜花吟醸 さらさらにごり（一合950円）」は、看板銘柄である桜花吟醸酒を粗く絞った早春限定の品。しぼりたてのフレッシュさと芳醇さが、「ホタルイカと菜の花の酢味噌和え」の旨味や酢味噌の酸味に寄り添います。また、東北銘醸の「初孫 美咲 生酏純米大吟醸（一合950円）」は、ふわりと広がる大吟醸の爽やかな香りが特徴。スッキリと軽快で綺麗な味わいが「生しらす刺身」の繊細な旨味を引き立てます。

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：古村(ふるむら)
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp

板前がいるWebの酒場



店舗の魅力を
YouTubeで配信中